C/2024/3360

24.5.2024

Uverejnenie žiadosti o schválenie zmeny špecifikácie výrobku na úrovni Únie týkajúcej sa chráneného označenia pôvodu v sektore vinohradníctva a vinárstva v zmysle článku 97 ods. 4 prvého pododseku v spojení s článkom 105 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1308/2013

(C/2024/3360)

Orgány členského štátu alebo tretej krajiny alebo fyzická či právnická osoba, ktorá má oprávnený záujem a je usadená alebo má bydlisko v tretej krajine, môžu do troch mesiacov odo dňa tohto uverejnenia podľa článku 17 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 ([1]) podať námietku Komisii.

ŽIADOSŤ O SCHVÁLENIE ZMENY ŠPECIFIKÁCIE ÚNIE

„Iași“

PDO-RO-A0139-AM03

Dátum žiadosti: 6.3.2023

1. Žiadateľ a oprávnený záujem

Združenie pestovateľov a spracovateľov hrozna Probota Iași

Združenie bolo rozhodnutím z 21. mája 2014 na neurčitý čas zapísané do registra združení a nadácií Okresného súdu Iași. Jeho účelom je presadzovať a chrániť ekonomické, obchodné, odborné a právne záujmy svojich členov, obchodných spoločností a živnostníkov pestujúcich a spracovávajúcich hrozno.

Sídlo združenia sa nachádza v priestoroch spoločnosti Agroindustrial Ceres SRL, budova C1, miestnosť 1, obec Bivolari, župa Iași.

2. Opis a dôvody zmeny

1. Zaradenie nových kategórií vín do výroby

Špecifikácie sa menia tak, aby zahŕňali nové kategórie vinárskych výrobkov vymedzených v časti II prílohy VII k nariadeniu (EÚ) č. 1308/2013, t. j. akostné šumivé víno, akostné aromatické šumivé víno a perlivé víno vyrobené výlučne v oblasti vymedzenej pre chránené označenie pôvodu Iași v súlade s platnými právnymi predpismi. V prípade týchto kategórií sa môže používať chránené označenie pôvodu Iași.

Cieľom doplnenia požadovaných nových kategórií je využiť potenciál pestovania vína v oblasti CHOP, obnoviť pridanú hodnotu povesti označenia Iași vo forme nových kategórií výrobkov a uspokojiť dopyt po spotrebe akostných šumivých vín a perlivých vín a trend zvyšovania domácej spotreby v posledných rokoch, najmä so zameraním na potenciál pôvodných odrôd na výrobu vín.

Menia sa kapitoly I a IV špecifikácie a bod 3 jednotného dokumentu.

([1]) Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 z 11. apríla 2024 o zemepisných označeniach vína, liehovín a poľnohospodárskych výrobkov, ako aj o zaručených tradičných špecialitách a nepovinných výrazoch kvality pre poľnohospodárske výrobky, ktorým sa menia nariadenia (EÚ) č. 1308/2013, (EÚ) 2019/787 a (EÚ) 2019/1753 a zrušuje nariadenie (EÚ) č. 1151/2012 (Ú. v. EÚ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

2. Opis súvislosti so zemepisnou oblasťou pre novo zavedené kategórie vína

Keďže vo vymedzenej oblasti sa zaviedla výroba nových kategórií vína, je potrebné doplniť špecifikáciu o podrobnosti týkajúce sa súvislosti medzi oblasťou a vlastnosťami výrobkov.

Opis súvislosti sa musí uviesť s cieľom poskytnúť primeraný opis, pokiaľ ide o všetky druhy vín vyrábaných s CHOP Iași, aby bola uvedená príčinná súvislosť v súlade s právnymi predpismi.

Menia sa kapitoly II a IV špecifikácie a bod 8 jednotného dokumentu.

3. Označenie analytických/organoleptických vlastností v prípade požadovaných nových kategórií

Špecifikácia bola doplnená o informácie týkajúce sa analytických a organoleptických vlastností kategórií vín, o ktorých zavedenie sa žiada – akostné šumivé víno, akostné aromatické šumivé víno a perlivé víno, aby sa zabezpečil súlad s právnymi predpismi platnými pre chránené označenia pôvodu, v ktorých sa vyžaduje uvedenie týchto parametrov pre každú kategóriu výrobkov s CHOP.

Mení sa kapitola XI špecifikácie a bod 4 jednotného dokumentu.

4. Zahrnutie osobitných označení pre požadované nové kategórie vína do

Špecifikácia bola doplnená o určité ustanovenia týkajúce sa plnenia vín do fliaš a o povinné/nepovinné označenia špecifické pre novo zavedené kategórie vín.

Mení sa kapitola XII špecifikácie výrobku, bez zmeny jednotného dokumentu.

5. Označenie údajov o technologickom spracovaní v prípade nových kategórií vín

Zahrnutie nových kategórií vín do špecifikácie výrobku zahŕňa aj stručné spresnenie určitých techník technologického spracovania, ktoré sa týkajú týchto kategórií vín – akostné šumivé vína, akostné aromatické šumivé vína a perlivé vína, s cieľom poskytnúť informácie o technických metódach špecifických pre ich výrobu.

Zmenila sa kapitola X špecifikácie výrobku, bez zmeny jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Názov (názvy)**

Iași

2. **Druh zemepisného označenia**

CHOP – chránené označenie pôvodu

3. **Kategórie vinohradníckych/vinárskych výrobkov**

1. Víno

5. Akostné šumivé víno

6. Akostné aromatické šumivé víno

8. Perlivé víno

4. **Opis vína (vín)**

1. Analytické a organoleptické vlastnosti – biele/ružové vína

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Farba bielych vín je slamovožltá alebo intenzívne žltá, žltá so zelenkastými odleskmi, svetlá alebo citrónovožltá. Ružové vína majú odlesky od ružovej farby až po farbu cibuľovej šupky. Majú intenzívnu arómu zelených citrusov a kvetov bazy čiernej, lupienkov ruže, kvetov bazalky, lipy, agátu, grapefruitu, ako aj jemnú arómu poľných kvetov; po miernom vyzretí majú takisto tóny čerstvo pokoseného sena a medu. Pokiaľ ide o chuť, biele vína sú ohybné, po vyzretí chuť nadobúda jemne éterový nádych s arómami zelených jabĺk, grapefruitu, broskyne, medu, čerstvo pokosenej trávy, vyznačujú sa výraznou sviežosťou, keď ide o mladé vína, kvetinovým charakterom a niekedy miernou kyslosťou, sú ovocné s príjemnou minerálnou dochuťou, citrusovými a trávovými tónmi, ktoré im dodávajú živosť.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	15,00
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	11
Minimálna celková kyslosť	4,5 v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	25
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	250

2. Analytické a organoleptické vlastnosti – červené vína

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Červené vína sú červenohnedé, intenzívne purpurovočervené, tmavočervené až jasnočervené alebo rubínové s charakteristickou vôňou horkých plodov čremchy a višní s pravými kvetinovými tónmi neúdených sušených sliviek, arómou zrelého červeného lesného ovocia (červené ríbezle, brusnice, černice, čučoriedky), po vyzretí s jemnou chuťou vanilky a s kvetinovým buketom pripomínajúcim čerstvé ovocie a hrozno na začiatku zrenia. Chuť je zamatová bez prílišnej trpkosti, vyvážená, konzistentná, dlhotrvajúca, bylinná, s trpkými tanínmi, ktoré sú časom vyvážené.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	15,00
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	11
Minimálna celková kyslosť	4,5 v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	25
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	200

3. Analytické a organoleptické vlastnosti – akostné šumivé vína

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Akostné šumivé vína sa vyznačujú jemnosťou, sviežosťou, fermentačnými arómami s nádychom ovocia s bielou dužinou, hrušiek, čo umocňujú jemné a trvácne bublinky. Farba – pri bielych vínach je zelenožltá alebo žltozelená, v prípade ružových alebo červených vín nadobúda až rubínové tóny; vôňa – čerstvá, ovocná po zelených jablkách, grapefruite, broskyni, aróma medu, kvetinové vlastnosti kvetu bazalky, ruže. Chuť – ovocná, vyvážená, senzorické vlastnosti pripomínajúce ochutené kvasnice, pikantná vďaka prítomnosti oxidu uhličitého, so špecifickou príchuťou. Uvoľňovanie oxidu uhličitého: hojné prebublávanie, pretrvávajúce prevzdušňovanie malými bublinkami po celej výške pohára.

Pri teplote 20 °C má pretlak minimálne 3,5 baru oxidu uhličitého v roztoku.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	15,00
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	10,50
Minimálna celková kyslosť	5,0 v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	18
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	185

4. Akostné aromatické šumivé víno

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Akostné aromatické šumivé vína – slamovožlté so zelenkastými tónmi alebo ružové s fialovými odtieňmi. Špecifická aróma je jemná a intenzívna s tónmi citrusového ovocia, pomarančových kvetov, bazalky a lupeňov ruží. Vyznačujú sa vyváženosťou medzi kyslosťou a obsahom cukru a decentnými, ale aromatickými tónmi kvasinkového extraktu, majú bohatú penu a jemné trvácne bublinky. Špecifická aróma si zachováva terpenické arómy hrozna, ku ktorým sa pridávajú prchavé aromatické zlúčeniny vznikajúce pri alkoholovom kvasení. Spomínané kvetinové arómy sa dajú zachytiť aj v chuti spolu s grapefruitom, broskyňou, citrónom a jahodami, ako aj s jemnými tónmi kvasinkového extraktu, cesta, chlebovej kôrky a pečiva. Víno je jemné, svieže a elegantné, veľmi lákavé vďaka intenzívnym, dlhým a pretrvávajúcim kvetinovým arómam.

Pri teplote 20 °C má pretlak minimálne 3,5 baru oxidu uhličitého v roztoku.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	15,00
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	6,00
Minimálna celková kyslosť	5,00 v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	18
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	185

5. Analytické a organoleptické vlastnosti – perlivé vína

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Vizuálny vzhľad: s jemnou šumivosťou, zelenožlté, slamovožlté, citrónové alebo zlaté, svetlé alebo ružovkasté, malinové alebo lososové. Vôňa – svieža, s intenzívnou arómou bielych kvetov, jazmínu, akácie, pomaranča, kvetov lipy, bazy a ruží, čerstvého alebo zrelého ovocia, jabĺk, hrušiek, broskýň, marhúľ, jahôd, malín, čerešní a citrusov, najmä grapefruitu, citrónu alebo limetky.

Chuť – zachováva si čuchové arómy, ktoré podporuje kyslosť, najmä kvetinovú arómu, pričom ovocná aróma sa uvoľňuje podľa úrovne zrelosti v závislosti od času zberu, napríklad žlté ovocie – jablká, broskyne, marhule, duly, s veľkou sviežosťou v dôsledku šumivosti a strednej trvácnosti. Prebublávanie má nízku intenzitu, ale je dostatočne prítomné pre vyvážené víno.

Pri teplote 20 °C má pretlak minimálne 1 bar a maximálne 2,5 baru oxidu uhličitého v roztoku.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	15,00
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	10,00
Minimálna celková kyslosť	5,0 v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	18
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	235

5. **Enologické postupy**

5.1. *Osobitné enologické postupy*

1. Vinárske výrobné postupy

Pestovateľský postup

Prerieďovanie strapcov – znižovanie počtu hroznových strapcov vo fáze začiatku dozrievania, keď potenciálna výroba presahuje maximálne hodnoty povolené podľa špecifikácie výrobku.

Zavlažovanie je povolené len v suchých rokoch pod podmienkou, že sa oznámi Národnému úradu pre vinič a víno (ONVPV), keď obsah vody v pôde v hĺbke 0 až 100 cm klesne na 50 % aktívneho intervalu vlhkosti, pričom treba dbať na primerané normy zavlažovania (400 – 600 m^3/ha).

5.2. *Maximálne výnosy*

1. zber vo fáze zberovej zrelosti (CMD), odrody Muscat Ottonel, Sauvignon, Pinot gris, Chardonnay, Traminer roz, Golia

   14 000 kilogramov hrozna na hektár

2. zber vo fáze zberovej zrelosti (CMD), odrody Cabernet Sauvignon, Pinot noir

   14 000 kilogramov hrozna na hektár

3. zber vo fáze zberovej zrelosti (CMD), odrody Riesling Italian, Riesling de Rhin, Fetească albă, Șarba, Tămâioasă Românească

   15 000 kilogramov hrozna na hektár

4. zber vo fáze zberovej zrelosti (CMD), odrody Merlot, Arcaș, Fetească neagră

   15 000 kilogramov hrozna na hektár

5. zber vo fáze zberovej zrelosti (CMD), odrody Fetească regală, Aligoté, Busuioacă de Bohotin, Băbească neagră

   16 000 kilogramov hrozna na hektár

6. zber vo fáze zberovej zrelosti (CMD), odrody Muscat Ottonel, Sauvignon, Pinot gris, Chardonnay, Traminer roz, Golia

   105 hektolitrov na hektár

7. zber vo fáze zberovej zrelosti (CMD), odrody Cabernet Sauvignon, Pinot noir

   105 hektolitrov na hektár

8. zber vo fáze zberovej zrelosti (CMD), odrody Riesling de Rhin, Riesling Italian, Fetească albă, Șarba, Tămâioasă Românească

   112,50 hektolitra na hektár

9. zber vo fáze zberovej zrelosti (CMD), odrody Merlot, Arcaș, Fetească neagră

   112,50 hektolitra na hektár

10. zber vo fáze zberovej zrelosti (CMD), odrody Fetească regală, Aligoté, Busuioacă de Bohotin, Băbească neagră

    120 hektolitrov na hektár

6. **Vymedzená zemepisná oblasť**

Župa Iași:

Vedľajšie označenie pôvodu COPOU

mesto Iași, okres Copou,

obec Aroneanu, dediny Aroneanu, Șorogari, Aldei a Dorobanț,

obec Rediu, dediny Rediu, Breazu, Tăutești a Horlești,

obec Movileni, dediny Movileni, Potângeni a Iepureni.

Vedľajšie označenie pôvodu BUCIUM

mesto Iași, okres Bucium,

obec Tomești, dediny Tomești, Goruni, Chicerea a Vlădiceni,

obec Bârnova, dediny Pietrăria, Cercu, Vișan a Păun,

obec Ciurea, dediny Ciurea a Hlincea.

Vedľajšie označenie URICANI

obec Miroslava, dediny Uricani, Miroslava, Vorovești, Balciu, Brătuleni a Cornești,

obec Horlești, dediny Horlești a Bogdănești,

obec Valea Lupului, dedina Valea Lupului,

obec Lețcani, dedina Lețcani,

obec Dumești, dedina Dumești,

mesto Podu Iloaiei.

Vedľajšie označenie PROBOTA

obec Probota, dediny Probota a Perieni,

obec Țigănași, dediny Țigănași, Cârniceni, Stejării a Mihail Kogălniceanu,

obec Bivolari, dediny Bivolari, Soloneț, Traian, Buruienești a Tabăra,

obec Andrieșeni, dediny Andrieșeni, Glăvănești, Fântânele a Spineni,

obec Trifești, dedina Trifești,

obec Roșcani, dediny Roșcani a Rădeni.

7. **Muštové odrody**

Aligoté B – Plant de trois, Plant gris, Vert blanc, Troyen blanc

Arcaș N

Busuioacă de Bohotin Rs – Schwarzer Muscat, Muscat fioletovii, Muscat violet cyperus, Muscat rouge de Frontignan

Băbească neagră N – Grossmuttertraube, Hexentraube, Crăcana, Rară neagră, Căldărușă, Serecsia

Cabernet Sauvignon N – Petit Vidure, Burdeos tinto,

Chardonnay B – Gentil blanc, Pinot blanc Chardonnay

Fetească albă B – Păsărească albă, Poama fetei, Mädchentraube, Leanyka, Leanka

Fetească neagră N – Schwarze Mädchentraube, Poama fetei neagră, Păsărească neagră, Coada rândunicii

Fetească regală B – Königliche Mädchentraube, Königsast, Kiralyleanka, Dănășană, Galbenă de Ardeal

Golia B

Merlot N – Bigney rouge, Plant Medoc

Muscat Ottonel B – Muscat Ottonel blanc

Pinot Gris G – Affumé, Grauer Burgunder, Grauburgunder, Grauer Mönch, Pinot cendré, Pinot Grigio, Ruländer

Pinot noir N – Blauer Spätburgunder, Blauer Burgunder, Burgund mic, Burgunder roter, Klävner Morillon Noir

Pinot noir N – Spätburgunder, Pinot nero

Riesling de Rhin B – Weisser Riesling, White Riesling, Riesling Renano, Rheinriesling

Riesling italian B – Olasz Riesling, Olaszriesling, Welschriesling

Sauvignon B – Sauvignon blanc

Traminer Rose Rs – Rosetraminer, Savagnin Rose, Gewürztraminer

Tămâioasă românească B – Busuioacă de Moldova, Muscat blanc à petit grains

Tămâioasă românească B – Rumänische Weihrauchtraube, Tamianka, Tămâioasă albă de Drăgășani

Șarba B

8. **Opis súvislostí**

8.1. *Podrobné údaje o zemepisnej oblasti*

Vinohradnícka oblasť sa nachádza v severovýchodnej časti Moldavskej plošiny v zóne kontaktu medzi kopcovitou oblasťou Moldavskej nížiny a Centrálnou Moldavskou plošinou, ktorú vymedzuje horský hrebeň Iași. Podnebie je mierne kontinentálne s extrémnymi vplyvmi, ktoré sú výsledkom polohy na rozhraní medzi miernym kontinentálnym podnebím Moldavskej plošiny a extrémnym kontinentálnym podnebím Moldavskej nížiny.

Oblasť pozostáva z vinohradov, ktoré sa nachádzajú v kopcovitých oblastiach Moldavska (J – V) a na prechodnom hrebeni smerom k južnej Moldavskej plošine (vrch Repedea), ktorý smeruje k rieke Prut (oblasť Tomești – Bohotin). V oblasti je niekoľko stredísk pestovania viniča, ako napríklad Copou-Șorogari, Galata, Uricani, Bucium, Comarna a Tomești, a v severnej/severovýchodnej oblasti, približne 40 km od mesta Iași, sa nachádzajú dve ďalšie strediská s priaznivými podmienkami na pestovanie odrôd viniča na výrobu akostných vín, ako sú Probota a Plugari.

Vinohrady na takisto nachádzajú v kotlinách údolí, ktoré sú vyryté do priestoru medzi horským hrebeňom Iași a severným a severo-východným okrajom Centrálnej Moldavskej plošiny, pričom mnohé vinohrady pokračujú aj pozdĺž kopcovitých druhotných medziriečí, ktoré vymedzujú riečne povodia.

8.2. *Ľudský faktor*

Pri pestovaní viniča sa vykonávajú zelené práce (jednoduchý Guyotov rez/dvojitý Guyotov rez/jednoduchý kordón, stredné vedenie viniča a vylamovanie letorastov). Výsledkom zelených operácií a prác je rovnováha medzi počtom listov a strapcov, vďaka ktorej možno dosiahnuť vysoký obsah cukru a zachovať vysokú kyslosť (zmenšenie listovej plochy znižuje spaľovanie kyselín za prítomnosti tepla a svetla).

Optimálny čas zberu sa určí v závislosti od odrody a zrelosti bobúľ hrozna, pričom cieľom je dosiahnuť vyváženosť kyslosti, cukrov a aróm.

Hroznový mušt sa číri flotáciou, pri ktorej možno naraz odčíriť a stabilizovať veľké množstvá hroznového muštu, keďže z hľadiska výslednej kvality hroznového muštu je hlavným cieľom zníženie obsahu pevných častíc a fenolických zlúčenín.

Do čerstvého hroznového muštu sa pred začiatkom alkoholového kvasenia pridávajú vybrané kvasinky a aplikujú sa aktivátory kvasenia, ktoré aktivujú a regulujú alkoholové kvasenie a druhotné kvasenie.

Použitím enzýmov počas v prípade červených vín rýchlo extrahovať pigmenty a taníny a v prípade aromatických odrôd možno dosiahnuť lepšiu extrakciu aróm, ktoré sa zachovajú vo výsledných vínach. Enzýmy pridávané do rmutu získaného z odrody Feteasc neagră alebo Cabernet Sauvignon štiepia pektíny a celulózu v bunkových stenách a zlepšujú tak extrakciu pigmentov.

Enzýmy pridávané do rmutu získaného z odrôd Muscat Ottonel, Busuioacă de Bohotin a Traminer štiepia pektíny a celulózu v bunkových stenách a zlepšujú tak extrakciu aromatických látok. Enzýmy sa takisto používajú na uvoľňovanie aromatických látok v prípade vín vyrábaných z prezretého hrozna alebo z hrozna napadnutého ušľachtilou hnilobou.

8.3. *Údaje o výrobku*

Biele, ružové vína – so širokou škálou farieb od slamovožltej, intenzívnej žltej až po žltú so zelenkastými alebo citrónovožltými odleskami a ružové vína s nádychom lososovoružovej so svetlými tónmi, ružovkastej alebo farby cibuľových listov, intenzívna aróma zelených citrusov a bazového kvetu, lupienkov ruží, kvetov liči, bazalky, grapefruitu, mučenky, limetky, niekedy jemné kvetinové arómy poľných kvetov a odtiene medu, po vyzretí pokoseného sena.

Chuť je olejovitá, s arómou zelených jabĺk, grapefruitu, broskyne, medu, čerstvo pokosenej trávy s výraznou sviežosťou, keď ide o mladé vína, stredne jemnou kyslosťou, s ovocnými, minerálnymi tónmi, príjemnou dochuťou, citrusovými a trávnatými tónmi vyjadrujúcimi živosť. Čerstvosť odrody je zachovaná miernym dozrievaním.

Červené vína majú špecifickú vôňu horkých plodov čremchy a višní, neúdených sušených sliviek, zrelého červeného a čierneho lesného ovocia (červené ríbezle, brusnice, černice, čučoriedky) a zrením získavajú jemnú vanilkovú príchuť. Majú jasnočervené, intenzívne rubínové a prevažne rubínové odlesky, zamatovú chuť, sú mierne trpké, s dobre vyváženými trpkými tanínmi, plné, okrúhle a majú najmä charakteristické arómy zrelého lesného ovocia (ríbezle, černice, čučoriedky).

Chuť je zamatová, bez prehnanej trpkosti, vyvážená, s mladými tanínmi a dlhotrvajúcou, konzistentnou, trávnatou dochuťou, s guľatosťou a špecifickými arómami dobre vyzretého červeného lesného ovocia (ríbezle, černice, čučoriedky).

Akostné šumivé vína sa vyznačujú kyslosťou, sviežosťou, fermentačnými arómami s nádychom ovocia s bielou dužinou, hrušiek, čo umocňujú jemné a trvácne bublinky, s nižším obsahom alkoholu. Farba – pri bielych vínach je zelenožltá alebo žltozelená, v prípade ružových alebo červených vín nadobúda až rubínové tóny; prirodzená kyslosť dosahuje 7 – 9 g kyseliny vínnej na liter a ešte vyššia je pri skorom zbere. Kvasinky majú špecifické nutričné požiadavky na druhotné kvasenie.

Vôňa – čerstvá, ovocná po zelených jablkách, grapefruite, broskyni, aróma medu, kvetinové vlastnosti kvetu bazalky, ruže. Chuť – ovocná, senzorické vlastnosti pripomínajúce kvasinkový extrakt, pikantná vďaka prítomnosti oxidu uhličitého, so špecifickou príchuťou. Uvoľňovanie oxidu uhličitého – bohatá pena, pretrvávajúce prevzdušňovanie malými bublinkami po celej výške pohára.

Akostné aromatické šumivé vína sú slamovožlté/zelenožlté/ružové alebo fialové, s intenzívnou špecifickou arómou zachovávajúcou si terpenické arómy, ku ktorým sa pridávajú prchavé aromatické zlúčeniny z alkoholového kvasenia, s arómou citrusov, pomarančových kvetov, bazalky, lupeňov ruží, s vyváženosťou kyslosti a obsahu cukru, s bohatou penou a trvácnymi jemnými bublinkami. Chuť – zachovávajú sa v nej čuchové vlastnosti, aróma bielych kvetov, ruží či kôstkového ovocia, broskýň, marhúľ, sliviek spolu s citrónom, limetkou a grapefruitom, ktoré dodávajú vínu sviežosť, ktorú podporuje aj vysoká kyslosť. Štruktúra je jemná a krémová vďaka autolýze kvasiniek a chuť je dlhá a pretrvávajúca.

Perlivé vína – slamovožlté, citrónovožlté alebo zlatožlté, zelenožlté alebo ružovkasté, fialkové, malinové či lososové. Majú jemnú, menej intenzívnu šumivosť s prvým dojmom živej sviežosti, kvetinových čuchových vlastností (najmä kvet ruže, baza, jazmín, biele kvety) alebo čerstvo rozkvitnutých kvetov, ale aj ovocia ako jablká, hrušky, broskyne, marhule, slivky, čerstvé alebo zrelé čerešne v závislosti od veku, s vysokou, výraznou kyslosťou, ktorá dodáva sviežosť. Chuť, ktorá si zachováva svoje kvetinové a ovocné vlastnosti, ku ktorým sa pridáva citrusové ovocie ako grapefruit alebo citrón, je elegantná, vyvážená, s ľahkou štruktúrou a menej komplexná než v prípade akostných šumivých vín.

8.4. *Rozhodujúce faktory*

Vo vinohradníckej oblasti sa najlepšie výnosy získavajú na slnečných plošinách a v povodiach vyhĺbených prítokmi, ktoré sú aj napriek svojej severnej orientácii chránené vzdušnými masami zo severu alebo severovýchodu, ako aj föhnovým efektom vzdušných más z južného a zo západného smeru, ktoré klesajú k brehom riek Bahlui a Prut z vysokej náhornej plošiny.

Vinohrady na takisto nachádzajú v kotlinách údolí, ktoré sú vyryté do priestoru medzi horským hrebeňom Iași a severným a severo-východným okrajom Centrálnej Moldavskej plošiny, pričom mnohé vinohrady pokračujú aj pozdĺž kopcovitých druhotných medziriečí, ktoré vymedzujú riečne povodia.

V oblastiach Pietrărie a Tomești vzdialených od vrchov Bucium sa rodí hrozno na výrobu jemných vín, napríklad z odrôd Aligote, Fetească albă a Muscat Ottonel. Z prevažne pôvodných odrôd viniča ako Fetească albă, Fetească regală a Fetească neagră a odrody Aligoté, Muscat Ottonel a Merlot sa vyrábajú vína s pozoruhodnou sviežosťou, ktorá je výsledkom polohy vinohradov severne od 47° rovnobežky, kde letné horúčavy nie sú dostatočne horúce na to, aby ovplyvnili primárne chute.

Vzhľadom na topografiu, ktorá je vysoko fragmentovaná tokmi ako Frasin, Perieni a Plopu, pozdĺž ktorých sú svahy lemované ďalšími vinohradníckymi honmi, ako aj na výškový rozdiel medzi úrovňou korýt Prut – Jijia a úrovňou okolitých vrchov (južnejšia poloha a široké otváranie sa smerom ku koridorom Prut – Jijia) majú vinohrady v centrálnej Probote teplejšie podnebie a bohatšie slnečné svetlo.

Pôdy sú kambické černozeme, sivé pôdy, regosoly a antropické pôdy, pričom prevládajú kambické černozemné pôdy, ktoré vínam dodávajú vysokú kyslosť.

Klimatické podmienky sú charakterizované vysokými rozdielmi medzi ročnými obdobiami, pričom zima je drsná a relatívne suchá, leto je horúce s vysokými teplotami, často suché, jar prináša mierne teploty a zrážky a jeseň je mierna a prevažne jasná. Vysoká celková intenzita slnečného žiarenia, ktorá sa rôzni v závislosti od orientácie svahov, a celková teplotná vyváženosť vo vegetačnom období, ako aj podmienky na dozrievanie hrozna v obdobiach V a VI vytvárajú vhodné predpoklady na výrobu akostných vín a ich výsledkom je typická čerstvosť, kvetinové tóny (ruža, bazový kvet, jazmín, biele kvety) a vyvážený obsah tanínov.

Vlastnosti litologického substrátu (sprašové pleistocénne usadeniny, ílovito-slieňové fácie, piesčitosť), sedimenty z prevažne ílovitých litologických usadenín, reprezentatívne pôdy kambického černozemného typu, sivé pôdy, regosoly a antropické pôdy dodávajú vínam množstvo vlastností, napríklad vysokú kyslosť, ktorá je dôležitým faktorom pre akostné šumivé vína.

Tiché biele a ružové vína majú vďaka orientácii vinohradov a zloženiu pôdy vysokú kyslosť s výraznou arómou čerstvého ovocia, ktorá sa vplyvom väčších horúčav v niektorých rokoch môže zmeniť na arómu dobre vyzretého ovocia. Pri nearomatických odrodách – tóny jabĺk, hrušiek, broskýň, marhúľ, čerešní, jahôd, malín, sliviek, s kvetinovými tónmi, pri aromatických odrodách – ruže, jahody, biele kvety, kadidlo, korenie. Červené vína ovplyvňuje pôda (najmä kambická černozem), klíma a orientácia na sever, výsledkom čoho sú vína s vysokou kyslosťou, nízkymi tanínmi a veľkou ovocnosťou (najmä citrusy), niekedy s jasnými a lesklými rubínovými tónmi pri vyššej kyslosti, s rozpoznateľnou vanilkovou stopou.

V prípade akostných šumivých vín posúva kambická černozemná pôda potenciál kyslosti vín na optimálnu úroveň pre sviežosť aróm, najmä ovocných vôní, a orientácia slnečných údolí a ich vystavenie vzdušným masám zo severu alebo severovýchodu a föhnový efekt vzdušných más z južného alebo zo západného smeru z koridoru riek Bahlui a Prut podporujú vystavenie viniča slnku (dobré slnečné žiarenie počas vegetačného obdobia). Priemerná kyslosť v oblasti s miernym kontinentálnym podnebím dáva slamovožltým vínam jemne zelenkastý až bledozlatý odtieň alebo svetloružový/rubínový odtieň.

Typický charakter regiónu je výsledkom orientácie údolí a polohy vinohradov severne od 45° rovnobežky, kde letá nie sú príliš horúce, a primárnym vôňam akostných aromatických šumivých vín dodáva ovocný potenciál; vína majú exotické čuchové tóny ružového grapefruitu a pomaranča, ktoré sa nachádzajú aj v chuti spolu s jemnými stopami bazalky a bazového kvetu. Ovocné tóny sú zvýraznené miernou a vyváženou kyslosťou a predĺženou dochuťou. Vína sú výrazne číre a priehľadné so svetloružovou farbou, farbou cibuľovej šupky alebo ružovkastou farbou, prípadne až s nádychom fialovej, slamovožltej alebo so sklonom k zelenkastému či zlatistému odtieňu.

Kambická černozemná pôda mierne zvyšuje potenciálnu kyslosť, ktorá formuje sviežosť ovocných vôní, pričom zachováva rovnováhu medzi úrovňou kyslosti a obsahom cukru.

Perlivým vínam sa dobre darí na kambickej černozemnej pôde v tejto oblasti, s nízkou až stredne výraznou kyslosťou. Vína majú špecifické ovocné tóny, ktoré sú svieže, energické a chladivé, s prevahou vôní bieleho, žltého a červeného ovocia v prípade ružového vína, ktorého chuť sa často vyznačuje sviežimi citrusmi, s kvetinovými arómami (ruža, baza) a najčastejšie ovocnými, ale aj s jemnými stopami čerstvého masla, s chladivým pocitom, jemne rozoznateľnou sladkosťou a vyváženosťou alkoholu.

9. **Ďalšie základné podmienky (balenie, označovanie, iné požiadavky)**

Podmienky označovania

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

dodatočné ustanovenia o označovaní

Opis podmienky:

Na označení musí byť uvedený druh vína podľa obsahu cukru: suché, polosuché, polosladké, sladké.

Ak sa na označení uvádza názov jednotlivého vinohradu, prípadne vedľajšie označenie pôvodu (COPOU, BUCIUM, URICANI, PROBOTA), vína musia pochádzať výhradne z uvedeného zdroja.

V závislosti od želaní výrobcov možno k chránenému označeniu pôvodu „Iași“ doplniť jedno z týchto označení vinohradníckych honov: ARONEANU, REDIU, ŞOROGARI, TOMEŞTI, GORUNI, VLĂDICENI, PIETRĂRIA, VIŞAN, DEALUL DOAMNEI, DOI PERI, MIROSLAVA, URIC, VOROVEŞTI, BALCIU, BRĂTULENI, CORNEŞTI, HORLEŞTI, BOGDĂNEŞTI, COASTA MORII.

Odkaz na špecifikáciu výrobku

https://www.onvpv.ro/sites/default/files/caiet_de_sarcini_doc_iasi_modif_cf_cererii_2445_18.10.2017_cf_notif_com_05.12.2023_no_track_changes.pdf